

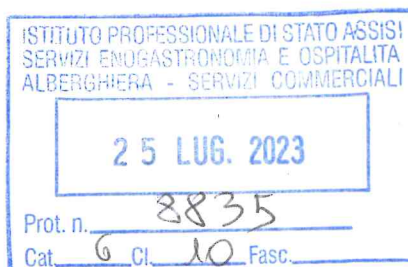


Ns. Rif.: 2572
del 24/07/2023

Spett.le Dirigente Scolastico
Ist. Prof. Servizi Alberghieri e Ristorazione
Alberghiero Assisi
Via Eremo Delle Carceri
06081 - Assisi (PG)
PGRH02000B

Vostro Riferimento: PROT 340
del 12/01/2023

CIG: ZB73969DBB
CUP: J74D22000300006



OGGETTO: Comunicazione consegna ordine Prot. 340 del 12/01/2023

Gentile Dirigente Scolastico,
come già noto, l'attuale situazione delle catene di produzione è condizionata in modo importante sia dal perdurare della crisi di approvvigionamento di microchip e semiconduttori, sia dagli scarsi livelli di produzione di acciaio quale conseguenza della guerra in Ucraina, tutti componenti fondamentali, anche in modo indiretto, per i materiali ordinati. Inoltre il bando del Ministero dell'Istruzione e del Merito "Ambienti e laboratori per l'educazione e la formazione alla transizione ecologica", con cui sono stati concessi oltre 80.000.000 € di finanziamenti alle scuole superiori di tutto il territorio italiano, ha inevitabilmente saturato i fornitori, raggiungendo livelli di domanda pari a 10 volte il normale, causando un inevitabile allungamento dei tempi di consegna degli ordini finora acquisiti.

Si evidenzia che la tematica in questione è stata affrontata anche dall'Autorità Nazionale Anti Corruzione che, con Delibera n. 227 dell'11 maggio 2022, si è pronunciata proprio con riferimento alle forniture di prodotti e servizi, riconoscendo che l'adozione delle misure di lock-down in Cina e la situazione bellica in corso in Ucraina sono eventi ascrivibili alla categoria della causa di forza maggiore, potendo sostanzialmente in circostanze imprevedibili ed estranee al controllo dei fornitori.

Alla luce di questa delibera il MIUR ha dato la possibilità alle Scuole di accettare la fornitura di parte delle attrezzature ordinate a patto di conservare, a riprova della causa di forza maggiore, tutta la corrispondenza intercorsa con il fornitore e registrare in piattaforma il nuovo importo decurtato del costo del materiale mancante.

Sotto la voce "PRODOTTI IN CONSEGNA" troverete in allegato l'elenco completo dei prodotti in consegna entro il 31/07/2023.

A seguire elenchiamo sotto la voce "PRODOTTI NON FORNIBILI" i prodotti che non potranno essere forniti entro il 31/07/2023 e che non saranno quindi fatturati.

Si aggiunge, inoltre, che i prodotti non fornibili non sono attualmente sostituibili con altri equivalenti di altri produttori poiché tutti i produttori dichiarano tempi di consegna di 6-8 mesi dall'ordine.

Si chiarisce comunque a scanso di equivoci o false interpretazioni che questa ditta si adopererà al massimo per garantirVi la fornitura dei prodotti promessi, ma nel caso non riuscissimo a farlo, Vi verranno fatturati solo quelli effettivamente consegnati presso il Vostro Istituto.

Ci sembra chiaro che le cause del non rispetto dei termini contrattuali rappresentano una causa ostativa di forza maggiore opposta da eventi eccezionali non previsti e pertanto, ci rende non responsabili della mancata consegna secondo il comma 2 art. 1256 del Codice Civile e la delibera ANAC 227 del 11/5/22



Sistemi Informatici Avanzati Didattici



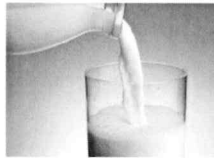
Certi della Vs. comprensione per l'urgenza restiamo a Vostra disposizione per qualsiasi altra informazione o chiarimento.
Distinti saluti.

San Severo, 24/07/2023

S.I.A.D. SRL
(Amministratore Unico)
Aldo Trinetta

A handwritten signature in black ink, appearing to read 'Aldo Trinetta', written over the printed name.

PRODOTTI IN CONSEGNA

Pos. 2	KIT ANALISI DEL LATTE <u>ANALISI DEL LATTE</u>	
Q.tà 1	I kit consente di realizzare un insieme di esperienze utili per la definizione dei più importanti parametri qualitativi del latte e del suo stato di conservazione. Gli studenti potranno affrontare lo studio di uno dei principali alimenti della nutrizione umana.	


Argomenti trattati:

- Misura del PH
- Presenza dei nitriti
- Presenza dei cloruri
- Calcolo della durezza.


Materiale in dotazione:

1 bacchetta di vetro, 2 provette, cartine indicatrici pH, 1 becher, 1 buretta, 1 cilindro graduato, 1 lattodensimetro, etanolo assoluto, alizarina, idrossido di sodio 1N, fenoltaleina 1%.

Cadauno 450,00 € + IVA 22%	TOTALE 450,00 € + IVA 22%
---	--

Pos. 3	KIT Estrazione del DNA dalla frutta <u>MLS W470013</u>	
Q.tà 1	<p>Kit per dimostra le proprietà fisiche del DNA. Include tutti i materiali necessari per completare l'estrazione e l'analisi del DNA della frutta. Tutto quello che aggiungi è la frutta.</p> <p>La soluzione di lisi cellulare appositamente preparata e la soluzione di precipitazione del DNA consentono agli studenti di estrarre facilmente e rapidamente il DNA schiacciando prima i loro frutti, lisando la membrana cellulare per rilasciare i componenti cellulari e infine precipitando il DNA. Gli studenti potranno quindi visualizzare il DNA avvolgendolo su un anello di plastica.</p> <p>Questo processo illustra l'enorme lunghezza della molecola del DNA e fornisce una visualizzazione del DNA che aiuterà gli studenti a comprenderne le proprietà fisiche.</p> <p>Il kit contiene istruzioni dettagliate per gli studenti e informazioni di base per gli insegnanti.</p> <p>Include materiali per 40 estrazioni. Tempo richiesto 45 minuti</p>	

Cadauno 285,00 € + IVA 22%	TOTALE 285,00 € + IVA 22%
---	--

Pos. 4	ESTRATTORE PER OLII ESSENZIALI 12 LITRI <u>ALBRIGI ESTRATTORE SPRING 12</u>	
Q.tà 1	<p>L'estrattore per oli essenziali (comunemente chiamato alambicco o distillatore) è costruito interamente in acciaio inox ed è dotato di tutti i componenti per poter effettuare il processo di estrazione degli oli essenziali.</p> <p>L'acquisto comprende i seguenti articoli:</p> <ul style="list-style-type: none"> -caldaia di riscaldamento con coperchio dotato di termometro e tappo di sicurezza -griglia inferiore e superiore -tubo in acciaio di collegamento del vapore 	



- buretta di raffreddamento a 5 bolle con morsetto
- cilindro raccolta olio essenziale
- tubo di collegamento circuito di raffreddamento
- manuale d'uso

Cadauno	TOTALE
800,00 €	800,00 €
+ IVA 22%	+ IVA 22%

Pos.	PIASTRA ELETTRICA AD INDUZIONE 2000W
5	<u>JOHNSON INDUZIONE 2000W</u>



Q.tà	Piastra elettrica ad Induzione
1	Potenza: 2000 W
	Alimentazione: 230 V AC 50 Hz
	Pannello: Touch Sensitive Buttons
	Cavo alimentazione: Schuko
	Impostazione: Tempo, potenza, temperatura
	Facile da pulire

Cadauno	TOTALE
160,00 €	160,00 €
+ IVA 22%	+ IVA 22%

Pos.	PHMETRO DA BANCO
6	<u>VIOLAB XS PH 80 PRO BASIC - PHMETRO DA BANCO - ELETTRODO</u>
Q.tà	<u>STANDARD S7</u>



Q.tà	PH-metro, Ionometro da banco digitale per analisi avanzate di laboratorio.
1	Calibrazione pH automatica (6 famiglie di tamponi) o manuale, su 5 valori.
	Calibrazione ISE da 2 a 5 punti.
	Calibrazione ORP automatica e manuale (1 punto) .
	Avviso scadenza di calibrazione e/o blocco misura.
	Funzioni di impostazione allarmi e visualizzazione in formato analogico, "Fermo-lettura" e "Stabilità" con modalità titolazione (Tit) e stabilità a tempo per ISE, messaggi di auto-diagnosi.
	Gestione avanzata degli Utenti (Admin, Responsabile, Utente, Guest) con differenti possibilità di accesso alle funzionalità strumentali.
	Differenti modalità di Data logger (Manuale, Automatico, Min/Max, Delta value).
	Menu Analysis per un edit completo delle proprie misurazioni: è possibile inserire tutte le informazioni utili sul campione e sul test.
	Schermata Multiview (fino a 6 parametri selezionabili dall'utente e visualizzabili contemporaneamente).
	Template di stampa personalizzabili. Menu di Setup multilingua (Ita – Eng – Deu – Fra – Esp – Por).
	Software Data-Link+ gratuito sul sito www.giorgiobormac.com per la gestione dei dati a PC, comprensivo di Audit Trail.
	2 Uscite USB per collegamento tastiera esterna e PC. Porta RS232 per collegamento stampante.
	Agitatore magnetico a controllo indipendente (opzionale).
	Campo di misura:
	pH: -2,000...20,000 (0,001 pH)
	mV: -2000...+2000 (0,1 mV)
	ISE: 0,001...19999 ppm
	ORP: -2000...+2000 mV (0,1/1 mV)
	Temperatura: -20...130,0 °C (0,1 °C)
	Forniti di serie:
	Cavo S7/BNC, sonda di temperatura NT 55, stativo portaelettrodi, soluzioni tampone colorate,



tastiera esterna, cavo USB ed alimentatore multi socket.

Cadauno 900,00 € + IVA 22%	TOTALE 900,00 € + IVA 22%
---	--

Pos. 7	MICROSCOPIO DIGITALE BINOCULARE CON TABLET <u>OPTIKA SCIENCE B-290TB</u>
------------------	---



Q.tà 1	<p>Fotocamera integrata da 3 MP e tablet Windows da 10,1" con obiettivi N-PLAN, tavolino con trasmissione a cinghia su cuscinetti a sfera e X-LED3 esclusivo per prestazioni impareggiabili nell'illuminazione.</p> <p>Ideale per gruppo di discussione con tablet rotante a 360°.</p> <p>Testa Binoculare, inclinata di 30°, rotazione 360° con Tablet</p> <p>Oculari WF 10x/20</p> <p>Revolver Quadruplo, invertito</p> <p>Obiettivi N-PLAN 4x, 10x, 40x, 100x (olio)</p> <p>Tavolino Meccanico 150x139 mm, movimento 75x33 mm, asse senza cremagliera X Messa a fuoco Coassiale macro e micro con stop di fine corsa</p> <p>Condensatore N.A. 1.25 tipo Abbe diaframma a iride fochettabile e centrabile</p> <p>Illuminazione 3.6 W X-LED3 controllo della luminosità</p>
------------------	--


Cadauno 1.550,00 € + IVA 22%	TOTALE 1.550,00 € + IVA 22%
---	--

Pos. 8	DISTILLATORE CON MANTELLO RISCALDANTE <u>DISTILLATORE UFFICIALE CE</u>
------------------	---




Q.tà 1	<p>Progettato per la determinazione alcolica di liquori e vini, il distillatore ufficiale CE è l'accessorio adatto a distillerie e aziende enologiche, anche di piccole dimensioni.</p> <p>Il prodotto funziona con un sistema di riscaldamento a mantello, studiato per determinare correttamente e con precisione il grado alcolico di bevande come vini e liquori.</p> <p>Il distillatore deve essere igienizzato periodicamente.</p> <p>Il distillatore ufficiale CE a mantello è alimentato con una tensione di 220V e si compone delle seguenti parti:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Tubo in gomma per collegare il carico e scarico dell'acqua di raffreddamento • Tubo in silicone per collegare i tubetti in vetro per lo scarico del distillato • Chiave a brucola per smontare i supporti dei refrigeranti • Pinze per giunto sferico • Palloni cc 500 giunto sferico • Refrigeranti giunto sferico • Tubi di Vigreux • Matracchi 100 cc e 200 cc per la raccolta del distillato <p>Apparecchio conforme alle norme di sicurezza CE</p>
------------------	---

Cadauno 1.850,00 € + IVA 22%	TOTALE 1.850,00 € + IVA 22%
---	--

Pos. 10	ESTRATTORE PER OLII ESSENZIALI 12 LITRI <u>ALBRIGI ESTRATTORE PLUS 12 E0105</u>			
Q.tà 1	<p>La distillazione in corrente di vapore è una tecnica che permette di estrarre gli oli essenziali dal tessuto della pianta officinali (fresche o secche) mediante il loro trasporto da parte del vapore acqueo.</p> <p>Il passaggio del vapore, generato dall'ebollizione dell'acqua, attraverso il materiale vegetale, rende le pareti cellulari più permeabili, fino a determinarne la rottura e la fuoriuscita dell'olio essenziale, il quale, viene condensato in una serpentina raffreddata da un ricircolo d'acqua, separandosi in olio essenziale e acqua aromatica.</p> <p>L'olio essenziale si deposita in superficie poiché possiede densità inferiore.</p> <p>Kit composto da: caldaia di riscaldamento, griglia inferiore e superiore, condensatore 'tubo in tubo', buretta di raffreddamento in vetro PIREX, tubo di collegamento Pentola a pressione in acciaio inox AISI 304, diametro 30 cm, altezza 20 cm. Colonna di distillazione altezza complessiva 72 cm. Circuito di condensa ad acqua corrente. Coperchio in acciaio inox AISI 304 con termometro e valvola di sicurezza. Fondo piano.</p>			
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Cadauno 2.055,00 € + IVA 22%</td> <td style="text-align: center;">TOTALE 2.055,00 € + IVA 22%</td> </tr> </table>	Cadauno 2.055,00 € + IVA 22%	TOTALE 2.055,00 € + IVA 22%
Cadauno 2.055,00 € + IVA 22%	TOTALE 2.055,00 € + IVA 22%			






Pos. 12	DISTILLATORE IN RAME <u>DISTILLATORE in rame da 2 lt</u>			
Q.tà 1	<p>I distillatore è costruito interamente in rame ed è dotato di tutti i componenti per poter effettuare il processo di distillazione.</p> <p>E' dotato di caldaia con fascetta di apertura, condensatore con serpentina di raffreddamento, fornello ad alcol, telaio di supporto fissato su base in legno.</p> <p>La capacità di carico è di 2 litri.</p> <p>Viene realizzato in due versioni che si differenziano tra loro per la presenza del termometro sulla caldaia.</p> <p>Approfondimento UTILIZZO Viene utilizzato per la distillazione di piccoli pezzi di frutta, vino, vinacce e come oggetto di abbellimento.</p> <p>COME SI USA? 1° Inserire la materia prima all'interno della caldaia ed assicurarsi di chiudere il coperchio superiore 2° Attivare la fonte di calore ed inserire del ghiaccio, o acqua gelida, all'interno del contenitore dove alloggia la serpentina 3° Trascorso il tempo necessario al riscaldamento del prodotto, inizierà la raccolta del condensato 4° Continuare tale procedimento sino alla raccolta di un quantitativo di condensato pari a circa il 10% della materia prima caricata</p>			
		<table border="1" style="width: 100%;"> <tr> <td style="text-align: center;">Cadauno 420,00 € + IVA 22%</td> <td style="text-align: center;">TOTALE 420,00 € + IVA 22%</td> </tr> </table>	Cadauno 420,00 € + IVA 22%	TOTALE 420,00 € + IVA 22%
Cadauno 420,00 € + IVA 22%	TOTALE 420,00 € + IVA 22%			



Totale PRODOTTI IN CONSEGNA IVA 22% Esclusa

8.470,00 €

PRODOTTI NON FORNIBILI

Pos. 1	<p style="text-align: center;">KIT PER L'ACIDITA' DELL'OLIO D'OLIVA <u>HANNA INSTRUMENTS HI3897</u></p>		
Q.tà 1	<p>HI3897 è un kit progettato per misurare la percentuale di acidità dell'olio d'oliva. Con la dissoluzione iniziale in un solvente organico, il campione di olio d'oliva viene titolato con idrossido di sodio fino a quando si osserva una variazione di colore.</p> <p>Nel kit sono incluse sei bottiglie di solvente organico, ognuna delle quali è utilizzata per una titolazione.</p> <p>La soluzione titolante basica viene aggiunta nel campione con una siringa di plastica. HI3897 è una soluzione perfetta per i produttori di olio d'oliva che vogliono determinare la qualità del loro prodotto in un modo semplice e veloce.</p> <p>Set completo Tutti gli accessori necessari sono inclusi nel kit, tra cui flaconi di solvente, soluzione titolante, siringa e agitatore magnetico.</p> <p>Alta risoluzione Risoluzione 0.1% (0.01 mL) per le misure nell'intervallo da 0.00 a 1.00% di acidità.</p> <p>Reagenti di ricambio disponibili Non è necessario comprare un nuovo kit quando i reagenti finiscono. È possibile ordinare un set contenente flaconi di soluzione titolante e solvente organico per 10 analisi.</p>		
		Cadauno 385,00 € + IVA 22%	TOTALE 385,00 € + IVA 22%
Pos. 9	<p style="text-align: center;">Banco da lavoro modulare <u>Banco da lavoro ARRT02</u></p>		
Q.tà 2	<p>Tavolo da laboratorio con telaio portante e gambe in tubolare di acciaio, parti metalliche verniciate a forno con trattamento antiruggine, piedini regolabili in altezza, piano di lavoro in legno bilaminato con spigoli smussati.</p> <p>Dimensioni: 2000 x 1000 x 850 (h) mm</p>		
		Cadauno 850,00 € + IVA 22%	TOTALE 1.700,00 € + IVA 22%
Pos. 11	<p style="text-align: center;">Rifrattometro digitale per vino <u>Rifrattometro - HI98612</u></p>		
Q.tà 1	<p>rifrattometro digitale portatile e robusto, progettato per l'analisi degli zuccheri (°Baume) presenti nel vino, mosto e succo d'uva. HI98612 riporta i risultati con un'accuratezza di $\pm 0.1\%$ °Baume e il funzionamento dello strumento è semplificato con solo due pulsanti: uno per la calibrazione e l'altro per la misurazione. Tutte le misure sono compensate automaticamente per le variazioni della temperatura secondo gli standard "Methods Book" ICUMSA e visualizzate in pochi secondi. Il prisma in vetro e la cella di misura in acciaio inox sono facili da pulire.</p>		



Sistemi Informatici Avanzati Didattici



Cadauno	TOTALE
540,00 €	540,00 €
+ IVA 22%	+ IVA 22%

Totale PRODOTTI NON FORNIBILI IVA 22% Esclusa 2.625,00 €